

# Galantina di pollo: il secondo freddo di Natale della tradizione emiliana



di Rina Zamarra - 27/11/2018 10:00 | aggiornato 27/11/2018 10:30

La galantina di pollo è il re dei piatti freddi da gustare a Natale e nei giorni di festa: la ricetta prevede pollo disossato e un ripieno di carne e mortadella.



La **galantina di pollo** è un piatto scenografico e colorato, che deve i suoi natali all'estro culinario degli emiliani. Viene classificato nella categoria dei piatti rifreddi, vale a dire dei piatti cotti e poi serviti freddi. Ed è un ottimo secondo di Natale. Una volta comprato il **pollo disossato**, la ricetta risulta davvero semplice. In caso di preparazione per il pranzo di Natale, puoi anche optare per il cappone. In fondo, il cappone è il re dei pranzi natalizi.

Se preferisci disossarlo in prima persona, devi fiammeggiarlo per eliminare i residui delle piume, svuotarlo, tagliare il collo, eliminare le zampe e le ali e poi lavarlo sotto l'acqua corrente. Insomma, l'operazione richiede una certa manualità anche perché la seconda fase prevede un taglio lungo il dorso per eseguire la disossatura vera e propria.

Il cuore della galantina di pollo è la **farcia** a base di lombo di maiale, fesa di vitello e petto di pollo. Prima però di usare la carne per la farcitura, devi farla **marinare** per almeno due ore nel marsala. Per insaporire la farcia potresti usare anche la lingua salmistrata ridotta in pezzi, la cui aggiunta dipende solo dai tuoi gusti e da quelli dei tuoi ospiti. Passa dal tuo macellaio di fiducia e organizzati per servire ai tuoi ospiti una perfetta galantina di pollo!

## Informazioni

### Difficoltà

Media

### Categoria

Secondi di carne

### Cottura

120 minuti

### Dosi

6 persone

### Metodo di cottura

In tegame

### Preparazione

150 minuti

### Tempo totale

270 minuti

## Ingredienti

### Pollo disossato

1,5 kg

### Fesa di vitello

120 gr

### Prosciutto cotto

80 gr

### Uova

2

### Pistacchi sgusciati

40 gr

### Cipolla

1

### Alloro

2 foglie

### Lombo di maiale

180 gr

### Petto di pollo

200 gr

### Mortadella

100 gr

### Sale

q.b.

### Carota

1

### Costa di sedano

1

### Marsala

200 ml

## Preparazione

1. Prepara il brodo con carota, sedano e cipolla e le ossa del pollo che avrai richiesto al macellaio. Lascia cuocere a fuoco medio in una pentola piena d'acqua insieme a una presa di sale e alle foglie di alloro. Di solito il brodo prevede circa 60 minuti di cottura.
2. Lascia cuocere il brodo e nel frattempo taglia a dadini la carne di maiale e di vitello e il petto di pollo. Trasferisci la carne in una ciotola e mettila a marinare nel marsala per circa 120 minuti.
3. Trascorse le 2 ore di marinatura, scola bene la carne e tritala molto finemente con un coltello.

4. Metti la carne in una ciotola capiente e aggiungi metà del prosciutto cotto tritato e le due uova. Mescola con un cucchiaino di legno per amalgamare gli ingredienti della farcia, aggiusta di sale e pepe e dai un'ultima mescolata.
5. Taglia la mortadella e il restante prosciutto a listarelle e sbollenta i pistacchi per un minuto in acqua in modo da eliminare più facilmente la pellicina. Dopo aver eliminato la pellicina, trita grossolanamente i pistacchi.
6. Stendi il pollo disossato su un piano di lavoro e adagia sopra uno strato di farcia di carne, ricoperto con le listarelle di prosciutto, le listarelle di mortadella e i pistacchi.
7. Stendi due strati di farcia e richiudi il pollo formando un cilindro. Dopodiché cuci con lo spago alimentare in modo da sigillare le due estremità.
8. Fai dei piccoli fori sulla pelle del pollo con l'ago e poi avvolgilo in un canovaccio pulito, legandolo a mo' di caramella.
9. Filtra il brodo e immergi il pollo all'interno. La cottura media dovrebbe durare circa 2 ore.
10. Al termine della cottura, fai riposare la galantina di pollo per 20 minuti e poi liberala dal canovaccio.
11. Metti il rotolo sul tagliere e lascialo raffreddare per almeno 4 ore. Trascorso il tempo del raffreddamento, taglia la galantina di pollo a fette e servi.

## Galantina di pollo alle verdure

La galantina di pollo può essere resa ancora più scenografica e natalizia con l'aggiunta di verdure nella farcia. Ti basta tagliare a striscioline sottili un **peperone rosso** e uno giallo e farli cuocere in una padella con l'olio evo per qualche minuto.

Per la preparazione segui la procedura della ricetta qui sopra e aggiungi semplicemente le verdure nel ripieno, insieme ai pistacchi, alle listarelle di prosciutto e a quelle di mortadella. Otterrai così delle fette di galantina colorate e vivaci. Le verdure le puoi scegliere a piacimento. Se non gradisci i peperoni, aggiungi **zucchine, funghi e carote** oppure qualche cetriolino.

Vota la ricetta

